2 ○

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Robot ménager SKM 550 A1

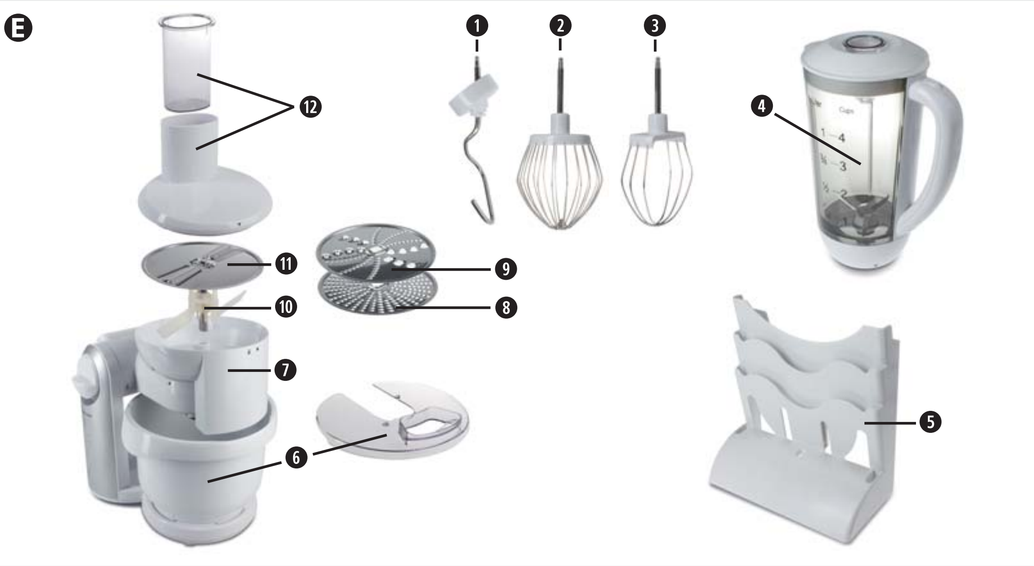


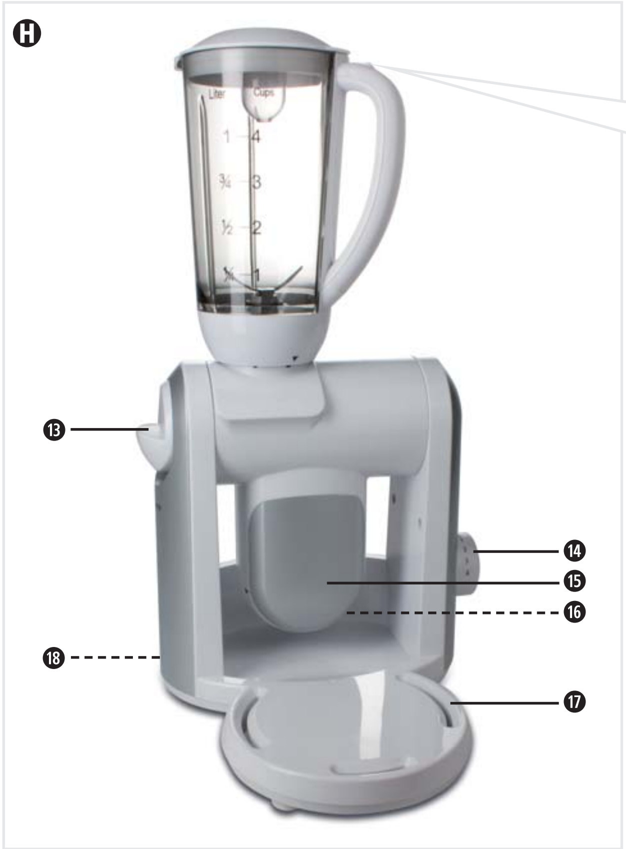
FR BE **Robot ménager**
Mode d'emploi

NL BE **Keukenmachine**
Gebruiksaanwijzing

DE AT CH **Küchenmaschine**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKM550A1-08/10-V2


SOMMAIRE PAGE

Consignes de sécurité	2
Usage en bonne et due forme	2
Caractéristiques techniques	3
Accessoires fournis	3
Description de l'appareil	3
Première mise en service	3
Positions d'opération	4
Travailler avec les crochets pétrisseurs, les fouets à fils et les batteurs plats	4
Travailler avec le hachoir	5
Travailler avec le mixeur	6
Nettoyage et entretien	7
Elimination des pannes	8
Mise au rebut	8
Garantie & service après-vente	9
Importateur	9
Quantités de remplissage conseillées	10

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

ROBOT MÉNAGER

Consignes de sécurité

⚠ Risque de choc électrique!

- Raccorder et opérer l'appareil uniquement selonles indications figurant sur la plaque signalétique.
- Veuiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé en cours d'opération.
- Poser le cordon d'alimentation de telle manière qu'il ne puisse pas être pincé ou endommagé d'une autre manière. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la surface de travail.
- En cas de dommage sur le cordon d'alimentation ou la fiche secteur, faire appel à un technicien qualifié ou au service après-vente pour éviter tout danger.
- Retirer la fiche secteur de la prise, lorsque l'appa-reil n'est pas utilisé, avant de nettoyer l'appareil ou en cas de panne. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché. Vous évitez ainsi d'allumer l'appareil par inadvertance. Après une coupure d'électricité, l'appareil redémarre à nouveau!
- Ne jamais opérer l'appareil sans ingrédients. Risque de surchauffe!
- Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable par les personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil



Avertissement: Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution!

⚠ Risque de blessures!

- **Attention:** les disques à râpeur/à éminceur ainsi que les lames du mixeur sont très acérés!
- Faire attention lors de l'insertion et du retrait et lors du nettoyage des disques à râpeur/ à éminceur ainsi que des lames du mixeur!
- **Attention:** lorsque l'appareil est en marche, mettre uniquement les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur, le hachoir ou le mixeur.
- Ne jamais insérer les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage ou dans le mixeur, pour éviter des blessures et des dommages de l'appareil.
- Uniquement changer les accessoires lorsque l'entraînement est à l'arrêt.
- Après la mise à l'arrêt, l'appareil continue de fonctionner pendant une courte durée!
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

Usage en bonne et due forme

L'appareil est destiné à la transformation de denrées alimentaires en quantités domestiques habituelles dans le cadre d'un usage privé dans des pièces fermées, à l'abri de la pluie.
L'appareil n'est pas prévu pour l'usage commercial ou industriel ou pour l'opération à l'extérieur.
L'appareil doit impérativement être utilisé avec les accessoires d'origine.

Caractéristiques techniques

Tension de réseau:	220 – 240 V / 50 Hz
Consommation:	550 W
Capacité max. du bol mélangeur:	env. 3,8 l
Mixeur:	env. 1 l

Accessoires fournis

Robot ménager
Bol malaxeur en acier inoxydable avec couvercle
Mixeur avec couvercle et entonnoir
Hachoir avec poussoir
Disque réversible à émincer (fin et épais)
Disque réversible à râper (grossier et moyen)
Disque à râper (fin)
Crochet pétrisseur avec racleur à pâte
Fouet à fils
Batteur plat
Porte-accessoires
Matériel de montage
Mode d'emploi

Description de l'appareil

❶ Crochet à pétrir avec racleur à pâte
❷ Batteur plat
❸ Fouet à fils
❹ Mixeur avec couvercle et entonnoir
❺ Porte-accessoires
❻ Bol mélangeur avec couvercle
❼ Hachoir
❽ Disque à râper fin
❾ Disque réversible à râper
❿ Arbre d'entraînement du hachoir
⓫ Disque réversible à émincer
⓬ Couvercle avec poussoir pour le hachoir
⓭ Touche de déverrouillage
⓮ Interrupteur rotatif
⓯ Bras pivotant
⓰ Entraînement
⓱ Encoches pour le bol mélangeur
⓲ Compartiment de rangement du câble

Première mise en service

- Avant la première mise en service, vérifiez que tous les accessoires sont présents et s'il existe éventuellement des dommages visibles.
- Enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Avant le premier usage, nettoyer l'ensemble des éléments de l'appareil, conformément à ce qui est écrit dans le paragraphe „Nettoyage et entretien".
- Poser l'appareil sur une surface lisse et propre.
- Fixer l'appareil sur cette surface à l'aide des quatre ventouses.
- Retirer le cordon d'alimentation du compartiment de rangement du cordon ⓲.
- Insérer la fiche secteur dans la prise.

Positions d'opération

Attention: Uniquement opérer l'appareil lorsque les accessoires ont été montés conformément à ce tableau et se trouvent en position d'opération. Ne jamais opérer sans ingrédients.

Position		Accessoires
1		
2		
3		
4		Placement du bol mélangeur Insertion des crochets pétrisseurs, des fouets à fils et des batteurs plats
5		Ajouter de grandes quantités à transformer

Travailler avec les crochets pétrisseurs, les fouets à fils et les batteurs plats

Remarque: L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec des crochets pétrisseurs ❶, des fouets à fils ❸ et des batteurs plats ❷, procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre „Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Placer le bol mélangeur ❻. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les encoches ⓱ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (voir le chapitre „Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ reste à l'arrêt (Fig. Ⓑ). Si l'entraînement ne se déplace pas, la position à l'arrêt est déjà atteinte.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre „Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Selon l'opération prévue, insérer le crochet pétrisseur ❶, les fouets ❸ ou les batteurs ❷ jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans l'entraînement ⓰.

Remarque: Le crochet pétrisseur ❶ est doté d'un racleur à pâte. Tourner le racleur à pâte, jusqu'à ce que le crochet pétrisseur ❶ puisse s'enclencher (Fig. Ⓒ).

- Mettre les ingrédients à transformer dans le bol mélangeur ❻.

Remarque: Veuillez noter qu'au cours du processus de pétrissage ou de malaxage, la pâte gonfle et augmente en masse dans le bol mélangeur, ou qu'elle est légèrement poussée vers le haut en raison du mouvement. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées".

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ tout juste avant la position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération") (Fig. Ⓐ), sans toutefois le laisser s'enclencher.
- Faire glisser le couvercle sur le bol mélangeur ❻.
- Laisser glisser le bras pivotant ⓯ jusqu'au bout en position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération"), afin que le couvercle soit fermement enclenché.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

⚠ Risque d'accident par des éléments tournants!

Ne jamais insérer les mains dans le bol mélangeur ❻ en cours d'opération.

Uniquement changer les accessoires lorsque l'entraînement ⓰ est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⓰ fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utilisé, lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Remplir les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (Fig. Ⓑ).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et légèrement lever le bras pivotant ⓯.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 5 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Ajouter les ingrédients.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur P et le maintenir, jusqu'à ce que l'entraînement ⓰ s'arrête (Fig. Ⓑ).
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et légèrement lever le bras pivotant ⓯.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Retirer les accessoires de l'entraînement ⓰.
- Retirer le bol mélangeur ❻.
- Nettoyer toutes les pièces (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Travailler avec le hachoir

ⓘ **Remarque:** assurez-vous que le bras pivotant ⓯ n'est pas doté d'un crochet pétrisseur ❶, de fouets ❸ ou de batteurs ❷.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le hachoir ❼, veuillez procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 4 (voir le chapitre "Positions d'opération") (Fig. Ⓐ).
- Placer le bol mélangeur ❻. Le socle du bol mélangeur ❻ doit être enfiché dans les encoches ⓱ de l'appareil.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 1 (voir le chapitre "Positions d'opération").
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement pour le hachoir ❼ (Fig. Ⓓ).
- Insérer le hachoir ❼ dans l'ouverture de l'entraînement (Marquage "Point" au niveau du hachoir ❼ sur le marquage "Flèche" au niveau du bras pivotant ⓯) et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (Marquage "Serrure" sur le hachoir sur le marquage "Flèche" sur le bras pivotant ⓯).
- Insérer l'arbre d'entraînement ❿.
- Selon l'opération prévue, appliquer le disque à émincer ⓫, à râper ❾ ou à râper fin ❽ sur l'arbre d'entraînement ❿ du hachoir.

- Placer le couvercle avec poussoir ⓬ sur le hachoir ❼ et le verrouiller.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

ⓘ **Remarque:** Ne pas pousser un nombre excessif d'ingrédients dans le hachoir ❼. Tenir compte du tableau dans le chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Ajouter les ingrédients par l'orifice de remplissage à l'aide du poussoir ⓬.

⚠ Risque d'accident par des éléments tournants!

Ne jamais mettre les mains ou des objets tiers dans l'orifice de remplissage, pour éviter tout accident de personne et d'endommager l'appareil. Ajouter les ingrédients uniquement avec le poussoir.
Changer les accessoires uniquement lorsque l'entraînement ⓰ est à l'arrêt. Après la mise à l'arrêt, l'entraînement ⓰ fonctionne encore pendant un temps très court. L'appareil peut uniquement être utilisé lorsque les ouvertures d'entraînement inutilisées sont sécurisées à l'aide des couvercles de protection de l'entraînement. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Tourner le hachoir ❼ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Démonter le hachoir ❼ et nettoyer tous les éléments (voir le chapitre „Nettoyage et entretien“).

Travailler avec le mixeur

⚠ Risque d'ébouillantage!

Laisser refroidir les liquides chauds à température tiède (env. 30 – 40 °C), avant de les verser dans le mixeur ❹.

Pour préparer l'appareil à l'opération avec le mixeur ❹, veuillez procéder comme suit:

- Appuyer sur la touche de déverrouillage ⓭ et amener le bras pivotant ⓯ en position d'opération 3 (voir le chapitre „Positions d'opération“).
- Retirer le couvercle de protection de l'entraînement du mixeur (Fig. Ⓕ).
- Insérer le mixeur ❹ (marquage au niveau du socle sur le marquage sur l'appareil de base) et le tourner jusqu'à la butée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Fig. Ⓖ).
- Ajouter les ingrédients.
  Quantité maximale: 1 litre;
  liquides moussant au maximum: 0,5 litre;
  Quantité optimale de denrées solides à transformer: 50 – 100 g

ⓘ **Remarque:** tenir compte du tableau dans chapitre „Quantités de remplissage recommandées“.

- Insérer le couvercle avec entonnoir et bien appuyer, afin que le couvercle s'enclenche.
- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur le degré souhaité.

⚠ Risque d'accident par des lames acérées/entraînement rotatif!

Ne jamais mettre les mains dans le mixeur inséré ❹ ! Uniquement installer et retirer le mixeur ❹ lorsque les lames sont à l'arrêt ! N'opérez le mixeur ❹ qu'à partir du moment où le couvercle est installé. En cas d'erreur, éteindre l'appareil et retirer la fiche secteur, pour éviter la mise en marche par inadvertance de l'appareil.

Ajouter les ingrédients

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Appuyez sur la touche sur la poignée du mixeur ❹ (Fig. Ⓘ), retirer le couvercle et ajouter les ingrédients

ou

- enlever l'entonnoir et ajouter les ingrédients solides les uns après les autres dans l'orifice de remplissage

ou

- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir .

Après le travail

- Eteindre l'appareil par l'interrupteur rotatif ⓮.
- Tourner le mixeur ❹ dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer.

Remarque: Nettoyer de préférence le mixeur ❹ immédiatement après usage (voir le chapitre „Nettoyage et entretien").

Nettoyage et entretien

Risque de choc électrique !

Retirez la fiche secteur avant de procéder au nettoyage ! Sinon, il y a un risque de choc électrique !

Avertissement : Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ Attention !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs. Ils peuvent en effet endommager la surface de l'appareil !

Remarque : Toujours nettoyer l'appareil et tous les composants qui ont servi directement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent sur l'appareil.

Remarque : la transformation d'aliments très colorés, tels que par ex. les carottes, peut entraîner l'altération de la couleur des pièces en plastique. Il suffit d'un peu d'huile alimentaire pour supprimer ces taches colorées.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. En cas de besoin, utiliser un peu de liquide vaisselle. Essuyer l'appareil dans son intégralité pour qu'il soit sec.

⚠ Attention !

Ne pas laver les couvercles de protection de l'entraînement dans le lave-vaisselle ! Ils risquent en effet d'être endommagés de manière irréparable. Les nettoyer à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et bien sécher avant tout nouvel usage !

Nettoyer le bol mélangeur ❻, le hachoir ❼, le couvercle avec poussoir ⓬ et les accessoires.

Nettoyer tous les accessoires, le bol mélangeur ❻, le hachoir ❼ et le couvercle avec poussoir correspondant ⓬ dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage. Rincer à l'eau claire chaude et sécher.

Les accessoires, le bol mixeur ❻, le hachoir ❼ et le couvercle correspondant avec poussoir ⓬ sont également adaptés pour le nettoyage en lave-vaisselle.

Toutefois, en cas de nettoyage en lave-vaisselle, veillez à ce que les pièces en plastique ne soient pas coincées, car sinon, elles risquent de se déformer !

Nettoyer le mixeur

⚠ Risque d'accident par des lames acérées !

Ne pas toucher les lames du mixeur avec les mains nues.

⚠ Attention !

Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

Pour le nettoyage, verser de l'eau avec un peu de liquide vaisselle dans le mixeur ❹ installé sur le support.

Pour le nettoyage, mettre de l'eau avec un peu de détergent dans le mixeur ❹ installé.

Mettre en place le couvercle avec l'entonnoir et appuyer fermement afin que le couvercle s'enclenche.

Allumer le mixeur ❹ pendant quelques secondes. Jeter l'eau de rinçage et rincer le mixeur ❹ à l'eau claire. Retirer d'éventuels résidus à l'aide d'une brosse de rinçage.
Le mixeur ❹ n'est pas adapté au lavage au lave-vaisselle. Le nettoyage en lave-vaiselle entraîne des dommages irréparables sur le mixeur ❹.

Elimination des pannes

Lorsque l'appareil s'immobilise soudain:
Il y a surchauffe de l'appareil et l'arrêt automatique est activé.

- Mettre l'interrupteur rotatif ⓮ sur 0.
- Retirer la fiche secteur de la prise.
- Laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
- Si l'appareil n'a pas complètement refroidi au bout de 15 minutes, il ne s'allumera pas.
- Attendre 15 minutes de plus et allumer à nouveau.

S'il n'est pas possible d'allumer l'appareil:

- S'assurer que la fiche secteur est branchée dans la prise.
- S'assurer que les recouvrements d'entraînements pour le mixeur ❹ et le hachoir ❼, le bol mélangeur ❻ et le couvercle sont correctement insérés et enclenchés.
- S'assurer que le bras pivotant ⓯ se trouve dans la position d'opération respectivement nécessaire (voir le chapitre „Positions d'opération").

Si les mesures décrites ne parvenaient pas à remédier au problème, l'appareil est défectueux. Faire réparer l'appareil par un atelier spécialisé qualifié ou par le service clientèle.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.
La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR **Kompernass Service France**
Tel.: 0800 808 825
e-mail: support.fr@kompernass.com

BE **Kompernass Service Belgium**
Tel.: 070350315
e-mail: support.be@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Quantités de remplissage conseillées

Applique	Accessoires	Denrées alimentaires	Quantité	Temps	Niveau
	-	Jus	400 g d'ingrédients + 600 ml d'eau	30 sec.	3, 4
	-	Noix Amandes	100 g	20 sec.	3, 4
	-	Glaçons	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Liquides	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Carotte, pomme de terre, concombre	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Pâte levée	500 g de farine, 1 œuf, 80 g d'huile (à température ambiante), 80 g de sucre, 200 – 250 ml de lait chaud, 25 g de levure fraîche ou un1 paquet de levure sèche, 1 pincée de sel *3	1ère opération de malaxage: 2 minutes	1
				2ème opération de malaxage: 10 minutes	2
		Pâte à gâteau	125 g de beurre (température ambiante), 100 – 125 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel 250 g de farine*4	1ère opération de malaxage: 30 sec.	1
				2ème opération de malaxage: 6 minutes	2, 3, 4
		Blancs en neige	8 blancs d'œuf	2 – 3 min	4

*1: Utilisez la face grossière du disque réversible à râper/émincer.

*2: Utilisez la face fine du disque réversible à râper/émincer.

*3: La quantité maximale pour la pâte levée s'élève à env. 1,5 fois de celle de la recette indiquée.

*4: La quantité maximale pour la pâte à gâteau s'élève à env. 1,5 à 2 fois de celle de la recette indiquée.

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Veiligheidsvoorschriften	12
Gebruik in overeenstemming met bestemming	12
Technische gegevens	13
Inhoud van het pakket	13
Apparaatbeschrijving	13
Eerste ingebruikname	13
Bedrijfsstanden	14
Werken met kneedhaken, klop- en roergarde	14
Werken met de doorloopsnijder	15
Werken met de mixer	16
Reiniging en onderhoud	17
Problemen oplossen	17
Milieurichtlijnen	18
Garantie & service	18
Importeur	18
Aanbevolen vulhoeveelheden	19

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

KEUKENMACHINE

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar voor elektrische schok!**

- Het apparaat mag alleen overeenkomstig de gegevens op het kenplaatje aangesloten en gebruikt worden.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Breng het netsnoer zo aan dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden. Laat het netsnoer niet van het werkvlak omlaag hangen.
- Mocht het netsnoer of de netstekker beschadigd zijn, laat dit dan door gekwalificeerd deskundig personeel of de klantenservice vervangen om letselschade te voorkomen.
- Trek de netstekker uit het stopcontact: als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen van het apparaat en in geval van storing. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit. Het onbedoeld inschakelen van het apparaat wordt zo voorkomen. Na onderbreking van een storing start het apparaat weer!
- Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten. Gevaar voor oververhitting!
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.


Waarschuwing: Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!

⚠ **Letselgevaar!**

- **Voorzichtig:** de snij- en raspschijven alsmede de messen van de mixer zijn zeer scherp!
- Voorzichtig bij het plaatsen en verwijderen, alsmede bij het reinigen van de snij- en raspschijven en messen van de mixer!
- **Let op:** Wanneer het apparaat loopt, doet u uitsluitend de te verwerken ingrediënten in de roerkom, de doorloopsnijder of in de mixer.
- Steek nooit uw handen of voorwerpen in de vulopening of in de mixer, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving vervangen.
- Het apparaat loopt na het uitschakelen kort even na!
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor de verwerking van levensmiddelen in huishoudhoeveelheden en uitsluitend voor privégebruik in gesloten, tegen regen afgeschermde ruimtes.
Het apparaat is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik of voor gebruik in de openlucht.
Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de originele accessoires.

Technische gegevens

Netspanning:	220 – 240 V / 50 Hz
Vermogen:	550 W
max. capaciteit	
roerkom:	ca. 3,8 liter
Mixer:	ca. 1 liter

Inhoud van het pakket

Keukenmachine
RVS-roerkom met deksel
Mixer met deksel en trechter
Doorloopsnijder met vulhulpstuk
Snijschijf (dik en dun)
Raspschijf (grof en middelfijn)
Maalschijf (fijn)
Kneedhaak met deegvanger
Klopgarde
Roergarde
Accessoirehouder
Montagemateriaal
Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

❶ Kneedhaak met deegvanger
❷ Roergarde
❸ Slaggarde
❹ Mixer met deksel en trechter
❺ Accessoirehouder
❻ Roerkom met deksel
❼ Doorloopsnijder
❽ Maalschijf
❾ Raspschijf
❿ Aandrijfas doorloopsnijder
⓫ Snijschijf
⓬ Deksel met vulhulpstuk voor de doorloopsnijder
⓭ Ontgrendelknop
⓮ Draaiknop
⓯ Draaiarm
⓰ Aandrijving
⓱ Uitsparingen voor de roerkom
⓲ Snoeropbergvak

Eerste ingebruikname

- Controleer voor de eerste ingebruikname de inhoud van het pakket op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Reinig vóór het eerste gebruik alle delen van het apparaat, zoals beschreven in het gedeelte „Reiniging en onderhoud“.
- Plaats het apparaat op een gladde, schone ondergrond.
- Bevestig het apparaat met de vier zuignappen op de ondergrond.
- Netsnoer uit het snoeropbergvak ⓲ trekken.
- Steek de netstekker in het stopcontact.

Bedrijfsstanden

Let op: Gebruik het apparaat alleen als het accessoire is aangebracht volgens deze tabel en klaar voor gebruik is. Gebruik het apparaat nooit zonder ingrediënten.

Positie		Accessoires
1		
2		
3		
4		Plaatsen van de roerkom Aanbrengen van de kneedhaken, slag- en roergarde
5		Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Werken met kneedhaken, klop- en roergarde

ⓘ **Opmerking:** Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels.

Om het apparaat voor te bereiden voor het werken met kneedhaken ❶, klop- ❸ en roergarde ❷, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Roerkom ❻ plaatsen. De sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Zet de draaiknop ⓮ op P en houd deze vast tot de aandrijving ⓰ in parkeerstand blijft staan (afbeelding Ⓑ). Beweegt de aandrijving niet, is de parkeerstand al bereikt.
- Druk op de ontgrendelknop ⓭ en zet de draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden“) (afbeelding Ⓐ).
- Afhankelijk van de taak dient de kneedhaak ❶, klop- ❸ of roergarde ❷ zover in de aandrijving ⓰ te worden gestoken tot u een klikt hoort.

ⓘ **Opmerking:** De kneedhaak ❶ is uitgerust met een deegvanger. Draai de deegvanger tot de kneedhaak ❶ vastklikt (afbeelding Ⓒ).

- Doe de ingrediënten in de roerkom ❻.

ⓘ **Opmerking:** Houd in de gaten of tijdens het kneed- en roerproces de deeg in de roerkom qua massa toeneemt of door de beweging een beetje naar boven wordt gedrukt. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden“.

- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draaiarm ⓯ tot kort voor de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden“) brengen (afbeelding Ⓐ), maar nog niet laten vastklikken.
- Deksel op de roerkom ❻ schuiven.

- Draaiarm ⓯ het laatste stuk in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden") laten vastklikken, zodat het deksel vastzit.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

⚠ **Letselgevaar door roterende delen!**
Grijp tijdens het bedrijf nooit in de roerkom ❻.

Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⓰ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aandrijving ⓰ nog kort na. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ⓮ uit.
- Draaiknop ⓮ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ⓰ blijft staan (afbeelding Ⓑ).
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draaiarm ⓯ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draaiarm ⓯ in bedrijfsstand 5 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden") brengen.
- Vullen met ingrediënten.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat aan de draaiknop ⓮ uit.
- Draaiknop ⓮ op P zetten en vasthouden, totdat de aandrijving ⓰ blijft staan (afbeelding Ⓑ).
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draaiarm ⓯ een beetje optillen.
- Deksel afnemen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukkenen draaiarm ⓯ in bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden") brengen.
- Verwijder de accessoires uit de aandrijving ⓰.
- Verwijder de roerkom ❻.
- Reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Werken met de doorloopsnijder

ⓘ **Opmerking:** Zorg ervoor dat er aan de draaiarm ⓯ geen kneedhaak ❶, klop- ❸ of roergarde ❷ bevindt.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de doorloopsnijder ❼, dient u als volgt te werk te gaan:

- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 4 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden") brengen (afbeelding Ⓐ).
- Roerkom ❻ plaatsen. Sokkel van de roerkom ❻ moet in de uitsparingen ⓱ van het apparaat vallen.
- Ontgrendelknop ⓭ omlaag drukken en draaiarm ⓯ in de bedrijfsstand 1 (zie hoofdstuk „Bedrijfsstanden") brengen.
- Aandrijfbeschermdeksel voor de doorloopsnijder ❼ verwijderen (afbeelding Ⓓ).
- Doorloopsnijder ❼ in de aandrijfopening steken (markering „Punt" op de doorloopsnijder ❼ op markering „Pijl" op de draaiarm ⓯) en met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag draaien (markering „Slot" op de doorloopsnijder op markering „Pijl" op de draaiarm ⓯).
- De aandrijfas ❿ inzetten.
- Naar gelang opgave snij- ⓫, rasp- ❾ of maalschijf ❽ op de aandrijfas ❿ van de doorloopsnijder zetten.
- Deksel met vulhulpstuk ⓬ op de doorloopsnijder ❼ zetten en vergrendelen.
- Zet de draaiknop ⓮ in de gewenste stand.

ⓘ **Opmerking:** Prop niet te veel ingrediënten in de doorloopsnijder ❼. Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden".

- Doe de ingrediënten door de vulopening met behulp van het vulhulpstuk ⓬.

⚠ **Letselgevaar door roterende delen!**
Steek nooit uw handen of externe voorwerpen in de vulopening, om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen. Ingrediënten alleen met het vulhulpstuk erin doen.
Accessoires alleen bij stilstand van de aandrijving ⑯ vervangen! Na het uitschakelen loopt de aandrijving ⑯ nog kort na. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de niet gebruikte aandrijfopeningen afgeschermd zijn met de aandrijfbeschermdeksels. Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⑭ uit.
- Draai de doorloopsnijder ❼ naar links en verwijder deze.
- Demonteer de doorloopsnijder ❼ en reinig alle delen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Werken met de mixer

⚠ **Gevaar voor brandwonden!**
Laat hete vloeistoffen afkoelen tot handwarme temperatuur (ca. 30 – 40 °C) voordat u de vloeistoffen in de mixer ❹ doet.

Om het apparaat voor te bereiden voor de werking met de mixer ❹, dient u als volgt te werk te gaan:

- Druk op de ontgrendelknop ⑬ en zet de draaiarm ⑮ in de bedrijfstand 3 (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden").
- Verwijder de aandrijfbeschermdeksel van de mixer (afbeelding **F**).
- Breng de mixer ❹ aan (markering bij de sokkel op de markering bij het basisapparaat) en draai deze rechtsom tot de aanslag (afbeelding **G**).
- Ingrediënten toevoegen.
  Maximale hoeveelheid: 1 liter;
  schuimende vloeistoffen maximaal 0,5 liter;
  optimale verwerkingshoeveelheid vast: 50 – 100 g.

ⓘ **Opmerking:** Let hierbij op de tabel in hoofdstuk „Aanbevolen vulhoeveelheden".

- Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
- Zet de draaiknop ⑭ in de gewenste stand.

⚠ **Letselgevaar door scherpe messen/ roterende aandrijving!**
Grijp nooit in de aangebrachte mixer ❹! Mixer ❹ alleen als het mes stilstaat afnemen/opzetten! Gebruik de mixer ❹ alleen als het deksel is aangebracht.
Schakel het apparaat in geval van storing uit en trek de netstekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Ingrediënten bijvullen

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⑭ uit.
- Druk op de knop op de greep van de mixer ❹ (afbeelding **I**), verwijder de deksel en voeg de ingrediënten toe

of

- Haal de trechter eruit en voeg beetje voor beetje de vaste ingrediënten toe door de vulopening

of

- Voeg vloeibare ingrediënten toe door de trechter.

Na de werkzaamheden

- Schakel het apparaat bij de draaiknop ⑭ uit.
- Draai de mixer ❹ naar rechts en verwijder deze.

ⓘ **Opmerking:** De mixer ❹ kunt u het beste na gebruik onmiddellijk reinigen (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud").

Reiniging en onderhoud

Gevaar door elektrische schok!
Vóór het reinigen eerst de stekker uit het stopcontact halen! Anders bestaat het gevaar voor een elektrische schok!

 **Waarschuwing:** dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

 **Let op!**
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Deze beschadigen de oppervlakken van het apparaat!

 ***Opmerking:*** het apparaat en alle gebruikte onderdelen altijd direct na het gebruik reinigen, om aankoeken van de levensmiddelen te voorkomen.

 ***Opmerking:*** bij de verwerking van levensmiddelen die rijk van kleurstof zijn, zoals bijvoorbeeld wortelen, kunnen de kunststofdelen verkleuren. Deze verkleuringen met een beetje spijsolie verwijderen.

Veeg het apparaat met een vochtig doekje af. Gebruik al naar gelang een beetje afwasmiddel. Maak het apparaat aansluitend volledig droog.

 **Let op!**
Aandrijvingsbeschermdeksels niet in de vaatwasser schoonmaken! Dit resulteert in onherstelbare schade aan de aandrijvingsbeschermdeksels. Deze in warm water met een beetje afwasmiddel reinigen en voor gebruik goed afdrogen!

Roerkom ❻, doorloopsnijder ❼, deksel met vulhulpstuk ⓬ en accessoires reinigen
Alle accessoires, de roerkom ❻, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ in water met een beetje afwasmiddel reinigen. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel. Met helder, warm water afspoelen en drogen.

De accessoires, de roerkom ❻, de doorloopsnijder ❼ en het bijbehorende deksel met vulhulpstuk ⓬ zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine. Let er bij de reiniging in de vaatwasmachine op, dat de kunststofdelen niet ingeklemd worden. Anders kunnen deze vervormd worden!

Mixer reinigen
⚠ **Letselgevaar door scherpe messen!**
Raak de messen van de mixer nooit met blote handen aan.

 **Let op!**
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Voor het reinigen van de mixer een beetje afwasmiddel in de aangebrachte mixer ❹ plaatsen.

Voor de reiniging, water met een beetje afwasmiddel in de opgezette mixer ❹ doen.
Deksel met trechter opzetten en vastdrukken, zodat het deksel vastklikt.
Schakel de mixer ❹ enkele seconden in. Giet het spoelwater eruit en spoel de mixer ❹ met schoon water uit. Verwijder eventuele resten met een afwasborstel.
De mixer ❹ is niet geschikt voor de reiniging in de vaatwasmachine. Het reinigen in de vaatwasmachine leidt tot onherstelbare schade aan de mixer ❹.

Problemen oplossen

Wanneer het apparaat plotseling stilstaat:
Het apparaat is oververhit en de automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.
- Zet de draaiknop ⓮ op 0.
- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen.
- Is het apparaat na 15 minuten nog niet volledig afgekoeld, dan kan het niet worden ingeschakeld.
- Wacht nog eens 15 minuten en schakel het apparaat opnieuw in.

Wanneer u het apparaat niet kunt inschakelen:

- Controleer of de netstekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de aandrijfafdekkingen voor de mixer ❹ en de doorloopsnijder ❼, de roerkom ❻ en de deksel correct zijn aangebracht en vastgeklikt zijn.
- Controleer of de draaiarm ⓯ zich in de gewenste bedrijfstand bevindt (zie hoofdstuk „bedrijfsstanden“).

Als de beschreven maatregelen geen uitkomst bieden, is het apparaat defect. Laat het apparaat repareren door een erkende reparatiewerkplaats of de klantenservice.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen om milieu-vriendelijke wijze af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.
De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) **Kompernass Service Netherland**
Tel.: 0900 1240001
e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) **Kompernass Service Belgium**
Tel.: 070350315
e-mail: support.be@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, DUITSLAND

www.kompernass.com

Aanbevolen vulhoeveelheden

Opzetstuk	Accessoires	Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Stand
	-	Sap	400 g ingrediënten + 600 ml water	30 sec.	3, 4
	-	Noten Amandelen	100 g	20 sec.	3, 4
	-	IJsblokjes	110 g	10 sec.	3, 4
	-	Vloeistoffen	1000 ml	10 sec.	3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	50 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *1	25 sec.	2, 3, 4
		Wortel, aardappel, komkommer	500 g *2	40 sec.	2, 3, 4
		Gistdeeg	500 g meel, 1 ei, 80 g olie (omgevingstemperatuur), 80 g suiker, 200 – 250 ml warme melk, 25 g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 snufje zout *3	1. roerproces: 2 min.	1
				2. roerproces: 10 min.	2
		Spritsdeeg	125 g boter (omgevingstemperatuur), 100 – 125 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout, 250 g meel *4	1. roerproces: 30 sec.	1
				2. roerproces: 6 min.	2, 3, 4
		Geklopt eiwit	8 eiwitten	2 – 3 min.	4

*1: Gebruik de grove zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*2: Gebruik de fijne zijde van de rasp- resp. de snijschijf.

*3: De maximale hoeveelheid voor de gistdeeg bedraagt het 1,5-voudige van het aangegeven recept.

*4: De maximale hoeveelheid voor spritsdeeg bedraagt het 1,5- tot 2-voudige van het aangegeven recept.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Technische Daten	23
Lieferumfang	23
Gerätebeschreibung	23
Erste Inbetriebnahme	23
Betriebspositionen	24
Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen	24
Arbeiten mit Durchlaufschnitzler	25
Arbeiten mit Mixer	26
Reinigen und Pflegen	27
Fehler beheben	27
Entsorgen	28
Garantie & Service	28
Importeur	28
Empfohlene Füllmengen	29

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KÜCHENMASCHINE

Sicherheitshinweise

Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Darauf achten, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird.
- Das Netzkabel so führen, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, diese durch qualifiziertes Fachpersonal oder den Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor das Gerät gereinigt wird und im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
  Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an!
- Das Gerät nie ohne Zutaten betreiben. Überhitzungsgefahr!
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gefahr eines elektrischen Schlages!



Verletzungsgefahr!

- **Vorsicht:** die Schneid- bzw. Raspelscheiben sowie das Mixermesser sind sehr scharf!
- Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Schneid- bzw. Raspelscheiben und Mixermesser!
- **Achtung:** Während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel, Durchlaufschnitzler oder in den Mixer geben.
- Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.
- Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen.
Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien vorgesehen. Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 – 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	550 W
max. Fassungsvermögen	
Rührschüssel:	ca. 3,8 l
Mixer:	ca. 1l

Lieferumfang

Küchenmaschine
Rührschüssel mit Deckel
Mixer mit Deckel und Trichter
Durchlaufschnitzler mit Stopfer
Schneid-Wendescheibe (dick und dünn)
Raspel-Wendescheibe (grob und mittelfein)
Reibscheibe (fein)
Knethaken mit Teigabweiser
Schlagbesen
Rührbesen
Zubehörhalter
Montagematerial
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

❶ Knethaken mit Teigabweiser
❷ Rührbesen
❸ Schlagbesen
❹ Mixer mit Deckel und Trichter
❺ Zubehörhalter
❻ Rührschüssel mit Deckel
❼ Durchlaufschnitzler
❽ Reibscheibe
❾ Raspel-Wendescheibe
❿ Antriebswelle Durchlaufschnitzler
⓫ Schneid-Wendescheibe
⓬ Deckel mit Stopfer für den Durchlaufschnitzler
⓭ Entriegelungstaste
⓮ Drehschalter
⓯ Schwenkarm
⓰ Antrieb
⓱ Aussparungen für die Rührschüssel
⓲ Kabelstaufach

Erste Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen überprüfen.
- Alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile, wie im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, reinigen.
- Das Gerät auf einen glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund befestigen.
- Netzkabel aus dem Kabelstaufach ⓲ herausziehen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.

Betriebspositionen

Achtung: Das Gerät nur betreiben, wenn das Zubehör nach dieser Tabelle angebracht und in Betriebsposition ist. Nie ohne Zutaten betreiben.

Position		Zubehör
1		
2		
3		
4		Platzieren der Rührschüssel Einsetzen von Knethaken, Schlag- und Rührbesen
5		Zugeben von großen Verarbeitungsmengen

Arbeiten mit Knethaken, Schlag- und Rührbesen

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.

Um das Gerät für den Betrieb mit Knethaken ❶, Schlag- ❸ und Rührbesen ❷ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 🅐).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 🅐).
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ in Parkposition stehen bleibt (Bild 🅑). Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Parkposition bereits erreicht.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild 🅐).
- Je nach Aufgabe Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ bis zum Einrasten in den Antrieb ⓰ einstecken.

ⓘ **Hinweis:** Der Knethaken ❶ ist mit einem Teigabweiser ausgestattet. Den Teigabweiser drehen, bis der Knethaken ❶ einrasten kann (Bild 🅒).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel ❻ einfüllen.

ⓘ **Hinweis:** Beachten, dass während des Knet-, bzw. Rührvorgangs der Teig in der Rührschüssel an Masse zunimmt, oder durch die Bewegung etwas nach oben gedrückt wird. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen“ beachten.

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ bis kurz vor die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ), aber noch nicht einrasten lassen.
- Deckel auf die Rührschüssel ❻ schieben.
- Schwenkarm ⓯ das letzte Stück in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) einrasten lassen, so dass der Deckel fest sitzt.
- Drehschalter ⓮ auf die gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Während des Betriebes nie in die Rührschüssel ❻ greifen.

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 5 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zutaten einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Drehschalter ⓮ auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb ⓰ stehen bleibt (Bild Ⓑ).
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ ein wenig anheben.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und Schwenkarm ⓯ in Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Zubehör aus dem Antrieb ⓰ nehmen.
- Rührschüssel ❻ entnehmen.
- Alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

Arbeiten mit Durchlaufschnitzler

ⓘ **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass sich am Schwenkarm ⓯ weder Knethaken ❶, Schlag- ❸ oder Rührbesen ❷ befinden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Durchlaufschnitzler ❼ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 4 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen (Bild Ⓐ).
- Rührschüssel ❻ einsetzen. Sockel der Rührschüssel ❻ muss in den Aussparungen ⓱ am Gerät stecken.
- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 1 (siehe Kapitel „Betriebspositionen“) bringen.
- Antriebsschutzdeckel für den Durchlaufschnitzler ❼ entfernen (Bild Ⓓ).
- Durchlaufschnitzler ❼ in die Antriebsöffnung einstecken (Markierung „Punkt“ am Durchlaufschnitzler ❼ auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Markierung „Schloss“ am Durchlaufschnitzler auf Markierung „Pfeil“ am Schwenkarm ⓯).
- Die Antriebswelle ❿ einsetzen.
- Je nach Aufgabe Schneid- ⓫, Raspel- ❾ oder Reibscheibe ❽ auf die Antriebswelle ❿ des Durchlaufschnitzlers aufsetzen.
- Deckel mit Stopfer ⓬ auf den Durchlaufschnitzler ❼ aufsetzen und verriegeln.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

ⓘ **Hinweis:** Nicht zu viele Zutaten in den Durchlaufschnitzler ❼ drücken. Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen" beachten.

- Zutaten durch den Einfüllschacht mittels Stopfer ⓬ einfüllen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!**
Niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht stecken, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
Zutaten nur mit Stopfer einfüllen.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs ⓰ wechseln! Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb ⓰ kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur genutzt werden, wenn die nicht genutzten Antriebsöffnungen mit den Antriebsschutzdeckeln gesichert sind. Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Durchlaufschnitzler ❼ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Durchlaufschnitzler ❼ demontieren und alle Teile reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen").

Arbeiten mit Mixer

⚠ **Verbrühungsgefahr!**
Heiße Flüssigkeiten auf eine handwarme Temperatur (ca. 30-40 °C) abkühlen lassen, bevor diese in den Mixer ❹ eingefüllt werden.

Um das Gerät für den Betrieb mit Mixer ❹ vorzubereiten, bitte wie folgt vorgehen:

- Entriegelungstaste ⓭ herunterdrücken und den Schwenkarm ⓯ in die Betriebsposition 3 (siehe Kapitel „Betriebspositionen") bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen (Bild Ⓕ).
- Mixer ❹ aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bild Ⓖ).
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge: 1 Liter;
  schäumende Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
  optimale Verarbeitungsmenge fest: 50 – 100 g.

ⓘ **Hinweis:** Tabelle im Kapitel „Empfohlene Füllmengen" beachten.

- Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
- Drehschalter ⓮ auf gewünschte Stufe stellen.

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**
Nie in den aufgesetzten Mixer ❹ greifen! Mixer ❹ nur bei Stillstand der Messer abnehmen/aufsetzen! Den Mixer ❹ nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.
Im Fehlerfall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Taste am Griff des Mixers ❹ drücken (Bild Ⓘ), Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach durch die Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen .

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ⓮ ausschalten.
- Mixer ❹ im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

ⓘ **Hinweis:** Mixer ❹ am besten sofort nach Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen").

Reinigen und Pflegen

Gefahr durch elektrischen Schlag!
Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen! Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!


Warnung: Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

⚠ **Achtung!**
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

ⓘ **Hinweis:** Das Gerät und alle benutzten Teile immer direkt nach dem Gebrauch reinigen, um ein Antrocknen der Lebensmittel zu verhindern.

ⓘ **Hinweis:** Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Karotten, können sich die Kunststoffteile verfärben. Diese Verfärbungen mit ein wenig Speiseöl entfernen.

Gerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
Gerät anschließend vollständig trocknen.

⚠ **Achtung!**
Antriebsschutzdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen! Das führt zu irreparablen Schäden an den Antriebsschutzdeckeln. Diese in warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und vor der erneuten Benutzung gut abtrocknen!

Rührschüssel mit Deckel ❻, Durchlaufschnitzler ❼, Deckel mit Stopfer ⓬ und Zubehörteile reinigen
Alle Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, den Durchlaufschnitzler ❼ und den dazugehörigen Deckel mit Stopfer ⓬ im warmen Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen. Mit klaren, warmen Wasser abspülen und trocknen.

Die Zubehörteile, die Rührschüssel mit Deckel ❻, der Durchlaufschnitzler ❼ und der dazugehörige Deckel mit Stopfer ⓬ sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Kunststoffteile nicht eingeklemmt werden. Ansonsten können sich diese verformen!

Mixer reinigen
⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ **Achtung!**
Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Zur Reinigung, Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer ❹ geben.
Deckel mit Trichter aufsetzen und fest drücken, so dass der Deckel einrastet.
Mixer ❹ für einige Sekunden einschalten.
Spülwasser ausschütten und Mixer ❹ mit klaren, warmen Wasser ausspülen. Eventuelle Rückstände mit einer Spülbürste entfernen.
Der Mixer ❹ ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Das Reinigen in der Spülmaschine führt zu irreparablen Schäden am Mixer ❹.

Fehler beheben

Wenn das Gerät plötzlich stehen bleibt:
Das Gerät ist überhitzt und die automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.

- Drehschalter ⓮ auf 0 stellen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät 15 Minuten abkühlen lassen.
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen.
- Weitere 15 Minuten warten und erneut einschalten.

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Überprüfen, ob sich der Netzstecker in der Steckdose befindet.

- Überprüfen, ob die Antriebsabdeckungen für Mixer ❹ und Durchlaufschnitzler ❼, die Rührschüssel ❻ und der Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
- Überprüfen, ob sich der Schwenkarm ⓯ in der jeweils erforderlichen Betriebsposition befindet (siehe Kapitel „Betriebspositionen“).

Sollten die beschriebenen Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, ist das Gerät defekt. Gerät von einer qualifizierten Fachwerkstatt oder dem Kundenservice reparieren lassen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie & Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

CH **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Empfohlene Füllmengen

Aufsatz	Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit	Stufe
	-	Saft	400 g Zutaten + 600 ml Wasser	30 sek.	3, 4
	-	Nüsse Mandeln	100 g	20 sek.	3, 4
	-	Eiswürfel	110 g	10 sek.	3, 4
	-	Flüssigkeiten	1000 ml	10 sek.	3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	50 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *1	25 sek.	2, 3, 4
		Karotte, Kartoffel, Salatgurke	500 g *2	40 sek.	2, 3, 4
		Hefeteig	500 g Mehl, 1 Ei, 80 g Öl (Raumtemperatur), 80 g Zucker, 200 – 250 ml warme Milch, 25 g Frischhefe oder 1 Paket Trockenhefe, 1 Prise Salz *3	1. Rührvorgang: 2 min.	1
				2. Rührvorgang: 10 min.	2
		Spritzgebäckteig	125 g Butter (Raumtemperatur), 100 – 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 250 g Mehl *4	1. Rührvorgang: 30 sek.	1
				2. Rührvorgang: 6 min.	2, 3, 4
		Eischnee	8 Eiweiße	2 – 3 min.	4

*1: Verwenden Sie die grobe Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*2: Verwenden Sie die feine Seite der Raspel- bzw. Schneid-Wendescheibe.

*3: Die Höchstmenge für Hefeteig beträgt das 1,5-fache des angegebenen Rezeptes.

*4: Die Höchstmenge für Spritzgebäckteig beträgt das 1,5- bis 2-fache des angegebenen Rezeptes.